



# MENUVORSCHLÄGE

**...seit über 25 Jahren**

**RESTAURANT EGLI  
Yvonne und Pedro Egli  
St. Gallerstrasse 137  
9200 Gossau**

**Tel. 071 / 385 90 30**

[www.restaurant-egli.ch](http://www.restaurant-egli.ch)

Sehr geehrter Gast

Es freut uns sehr, dass Sie für Ihren Anlass die Dokumentationen unseres Hauses einholen. Wir werden alles daran setzen, dass Sie und Ihre Gäste sich bei uns im Restaurant Egli wohlfühlen.

Um Ihnen und uns die Organisation Ihres Anlasses etwas zu erleichtern, möchten wir Sie auf einige Punkte aufmerksam machen.

**Teilnehmerzahl** Diese Menuvorschläge gelten in der Regel ab 10 Personen. Bis 24 Stunden vor Ihrem Anlass erwarten wir von Ihnen die genaue Personenzahl, **welche dann auch verbindlich ist.**

**Service** Aus service- und küchentechnischen Gründen wie auch aus Platzgründen werden wir Ihnen keine Platten präsentieren. Damit alle Gäste fast zur gleichen Zeit bedient und die Gerichte heiss sind, werden in der Küche die Teller angerichtet und in einem Gang serviert.

**Aperitif** Wir empfehlen Ihnen einen spritzigen Prosecco mit oder ohne hausgemachtem Holunderblütensirup oder ein Glas Weisswein. Wir können Ihnen auch einen alkoholfreien Aperitif anbieten, lassen Sie sich beraten.

**Aperitifgebäck** Speziell zum Aperitif empfehlen wir Ihnen unsere verschiedenen Canapes (Fr. 1.50 pro Stück) oder unsere hausgemachten Riesen-Crissini nature (Fr. 1.—pro Stück) oder mit Rohschinken (Fr. 2.50 pro Stück). Auch etwas Spezielles ist unser Apéroturm mit Spiessli und Gourmetlöffel (Fr. 2.—pro Stück).

**Kinder** Für die kleinen Gäste arrangieren wir mit Ihnen einen Kinderteller. Falls das bestellte Menu gewünscht wird, mit kleineren Portionen, berechnen wir einen günstigeren Menupreis (bis max. 12 Jahre).

**Tischordnung** Wir sind ein kleines Restaurant und beraten Sie gerne für die beste machbare Lösung für Ihren Anlass.

- Tischwäsche** Wählen Sie eines unserer Menus, dann sind weisse Tischtücher und weisse Stoffservietten im Menupreis inbegriffen.
- Dekoration / Blumenschmuck** Die „Standartdekoration“ in unseren Räumen ist im Menupreis inbegriffen. Wenn Sie spezielle Dekorationswünsche haben, dann lassen Sie es uns wissen. Wir bestellen Spezialdekorationen bei unserem Floristen. Die Preise verrechnen wir nach Aufwand. Gerne dürfen Sie auch selber etwas mitbringen.
- Menukarten** Gerne kreieren wir Ihre individuellen Menükarten kostenlos für Sie.
- Weinkarte** Wir führen das grösste Tessiner Weinangebot der Ostschweiz. Verlangen Sie unsere Weinkarte und lassen Sie sich von uns beraten.
- Besprechung** Vereinbaren Sie mit uns einen Termin, um Details mit uns zu besprechen. Kommen Sie unangemeldet zu uns, müssen Sie damit rechnen, dass wir nicht sofort für Sie Zeit haben und bitten Sie somit um Verständnis.
- Öffnungszeiten** Dienstag bis Freitag: von 10.30 bis 23.30 Uhr  
Samstag: von 7.00 bis 23.30 Uhr
- Verlängerung** von 24.00 bis 01.30 Uhr kostet die Verlängerung Fr. 120.--
- Kreditkarten** Wir akzeptieren keine Kreditkarten, ausgenommen EC und Postcard.
- Mehrwertsteuer** In unserer Dokumentation aufgeführte Preise verstehen sich inklusive 7,7 % Mehrwertsteuer.

**Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste im Restaurant Egli willkommen zu heissen und verwöhnen zu dürfen.**

## Suppen

Spinatcremesuppe	7.--
Rote Peperonicremesuppe	7.--
Petersiliencremesuppe	7.--
Currycremesuppe mit gebratenen Bananen	8.--
Bouillon mit hausgemachten Flädli oder Eierstich	7.--
Rüebli-Orangencremesuppe	7.--
St. Galler Kartoffelcremesuppe mit Schüblig und Rahm-Schwan im Löffel serviert	9.--
Siedfleischsuppe mit Gemüsejulienne und Fleischwürfeli - mit Blätterteig zugedeckt	9.-- 12.--
Selleriecremesuppe mit Sellerieherzli und Apfelwürfeli	8.--
Randencremesuppe mit Rahmschwan im Löffel serviert	9.--
Waadtländer Lauchcremesuppe mit kleinem warmem Käsequiche	9.--
Tomatencremesuppe mit Rahmschwan im Löffel serviert	9.--
Pistaziencremesuppe mit Kürbistartelettes	9.--

## **Salate / Kalte Vorspeisen**

Bunter Blattsalat	7.--
Gemischter Salat	8.--
Tomatensalat	8.--
Nüsslisalat mit Ei (je nach Saison)	9.--
Tomatensalat mit echtem Gossauer-Büffelmozzarella (der Bruder von Yvonne Egli hat eine Wasserbüffel-Farm in Gossau)	11.--
Bunter Blattsalat mit heissen Schinkenstreifen	9.--
Saisonaler Blattsalat mit Rüeбли-Orangensalat und Waldorfsalat (Selleriesalat mit Ananas)	9.--
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse	11.--
Blattsalat mit Rauchlachs (von der Lachsräucherei Curuna in St. Moritz)	12.--
Salatstraus mit Mörschwiler Ribelmaispouletbrust an Pedro's Früchtechutney	12.--
Salatstraus an hausgemachtem Quittenessig mit Kalbfleisch-Hamburgerli an Pedro's Früchtechutney	12.--
Bresaola-Ruccolaterrine mit Salatstraus	11.--
Puschlaver Alp-Rohschinen, dünn auf der Berkel-Maschine geschnitten, mit Melonenwürfel an frischem Pfefferminz	13.--
Handgeschnittenes Kalbfleisch-Tatar, mit Trüffelöl abgeschmeckt, serviert mit Toastbrot und Butter	15.--

## **Warme Vorspeisen**

Hausgemachte Basilikum-Quarkgnocchi auf Tomatensauce	11.--
Hausgemachte Gnocchi auf Tomatensauce	11.--
Geräucherter Lachs auf kleiner warmer Omelette	12.--
Warmes Butter-Blätterteig-Pastetli gefüllt mit Milken, Kalbsbrätkügeli oder Pilzen	13.--
Bündner Pizokel (Spätzli) mit Gemüse und Käse überbacken	11.--
Zanderfilet gebraten auf Gemüserisotto	14.--
Lauwarmer Tafelspitz mit Meerrettichmousse und Salzkartoffel	14.--
Hausgemachte Ravioli mit Spinat-Ricottafüllung an Trüffelrahm	12.--
Hausgemachte Butter-Blätterteigjalousie gefüllt mit Zanderfilet an Dillrahmsauce	14.--
Warmes Formaggini aus dem Maggiatal auf Gemüsecarpaccio	11.--

## **Sorbet als Zwischengang**

Pedro's hausgemachte Sorbetauswahl:

- Weissweinsorbet
  - Zitronen-Pfefferminzсорbet
  - Orangensorbet
  - Quittensorbet
  - Tessiner Traubensorbet
- 7.--

## Hauptgänge

Kalbfleischstreifen an Champignonsauce, knusprige Rösti	30.--
Kalbsfilet am Stück gebraten, Kartoffelbirnengratin	45.--
Cordonbleu vom Ostschweizer Milchkalb, (gefüllt mit mildem Niederbürer Appenzeller-Käse, feinstem Hinterschinken und paniert mit hausgemachtem Paniermehl von Weissbrot) Pommes frites	33.--
Glasierter Kalbsbraten an Kräuterjus Kartoffelgratin und Gemüsetellerli	33.--
Zartes Kalbsrahmgulasch hausgemachte Eierspätzli und Gemüsetellerli	31.--
Casimir (Kalbfleischstreifen an Curryrahmsauce) Reis mit frischen Früchten garniert	29.--
Kalbsteak an Morchelrahmsauce Nudeln und Gemüsetellerli	45.--
Kalbpiccata auf Gemüsestreifen Tagliatelle	31.--
Hausgemachter Kalbshackbraten an Rosmarinjus Kartoffelstock, Rüepli-Gemüse	28.--
Kalbsschnitzel Saltimbocca auf Veltliner Rotweinsrisotto	31.--
Brasato „Ticino“ (Rindsschmorbraten an Merlottsauce) Polentaschnitten, Torta di Frati (Gemüsetorte)	31.--
Roastbeef an Sauce Bearnaise, Pommes-frites, Gemüsetellerli	45.--
Rindsfiletstreifen Stroganoff, Reis	34.--
Rindsfilet am Stück gebraten an Limonenhollandaise Rosmarinkartoffeln, Gemüsetellerli	48.--
Schweizer Pouletbrust an Thurgadossauce, Zweifarbige hausgemachte Spätzli	25.--

Gefülltes Fürstenländer Schweinsfilet an Thurgadossauce  
Zweifarbiges Spätzli, Rüeblen 27.--

Schweinssteak mit hausgemachtem Kräuterbutter  
Pommes frites 26.--

\*\*\*\*\* Wünschen Sie bei obigen Hauptgängen zusätzlich noch ein \*\*\*\*\*  
Gemüsetellerli, verrechnen wir Fr. 5.—pro Person.

Nachservice bei Hauptgerichten mit Beilage und Fleisch,  
zusätzlich pro Person 6.--

### **Vegetarische Hauptgänge**

Egli's Pastakarussell mit zwei verschiedenen Teigwarengerichten 23.--

Saisonaler Gemüseteller 22.--

Hausgemachte Gemüseravioli 22.--

### **Glutenfreier und veganischer Hauptgang:**

Tessiner Polentaschnitten auf Gemüseratatouille 22.--



## **Engadiner Menu**

Engadiner Hochzeitssuppe  
(Eine Einlaufsuppe mit Brot)

\*\*\*

Carpaccio „Val Rosegg“  
(Hauchdünn geschnittenes Bündnerfleisch  
mit Olivenöl mariniert und Parmesan)

\*\*\*

Capuns  
(In Mangold eingepackter Spätzliteig  
mit Salsiz und Käse überbacken)

\*\*\*

Risotto „Val Bregaglia“  
(Rotweinsrisotto mit Pilzen und  
Kalbsschnitzel Saltimbocca)

\*\*\*

Engadiner Bergkäse mit Birnbrot

\*\*\*

Baumnusshonigparfait  
mit Birne in Röteliikör gekocht

\*

Fr. 69.—

## **Menu aus der Alpenregion**

Eglifilet gebraten aus dem Tropenhaus Frutigen  
an Zitronensauce

Kleine Omelette

\*\*\*

Siedfleisch-Bouillon mit Kastanienflädli

\*\*\*

Salatstrauß mit heißen Käsekugeln  
Sauce Tartar und Pedro's Essiggurken

\*\*\*

Hausgemachte Ravioli mit Gemüsefüllung  
Rohschinken aus dem Puschlav

\*\*\*

Kalbshuftstreifen an Champignonsauce  
Knusprige Rösti und Pelati aus dem Einmachglas  
(Rahmspinat im Pfännli plus Fr. 4.—p.P.)

\*\*\*

Mousse au chocolat von Maracaibo Couverture Felchlin Schwyz  
Pedro's Quittensorbet

\*

- 6-Gang-Menu Fr. 74.—

- 5-Gang-Menu (ohne Fisch) Fr. 67.—

- 4-Gang-Menu (ohne Fisch und Ravioli) Fr. 60.--

## **Tessiner Menu I**

Zanderfilet gebraten  
auf Tessiner Safranrisotto

\*\*\*

Carpaccio von Bresaola  
Formaggini aus dem Maggiatal  
Pedro's Feigensenf

\*\*\*

Hausgemachte Gnocchi due colore  
auf Tomatensauce

\*\*\*

Kalbssaltimbocca  
con funghi porcini  
Tagliatelle

\*\*\*

Tessiner Dessertteller  
mit 3 verschiedenen südlichen Überraschungen

\*

- komplettes Menu Fr. 71.-- - ohne Fisch Fr. 65.--

## **Tessiner Menu II**

Kastaniencremesuppe

\*\*\*

Salatstrauss  
mit Kalbfleischterrinen  
Hausgemachtes Früchtechutney

\*\*\*

Nudelrolle mit Rosmarin  
auf Tomatensauce mit Trüffelöl

\*\*\*

„Tessiner Brasato“  
in Merlot geschmorter Rindsbraten  
Polenta aus dem Maggia Delta

\*\*\*

Pfirsich aus Pedro's Einmachglas  
mit Vanilleglace

Tessiner Weissweinsabayon

\*

- komplettes Menu Fr. 68.-- - ohne Suppe Fr. 62.--

## **Viva Italia**

Prosciutto e Melone  
(Rohschinken mit Melone)

\*\*\*

Gnocchi alla Napoletana  
(Gnocchi auf Tomatensauce  
mit Käse überbacken)

\*\*\*

Insalata Mista  
(Gemischter italienischer Salat)

\*\*\*

Scaloppine di Vitello al Limone  
con Risotto ai Funghi Porcini  
(Zitronen-Kalbschnitzel mit Steinpilzrisotto)

\*\*\*

Tirami-su  
oder  
Zabaione  
(Weinschaumcreme mit Vanilleglace)

Fr. 67.--

## **Menu Surprise**

Lassen Sie uns wissen, was Ihnen nicht schmeckt,  
und wir überraschen Sie mit einem Menu von 6 verschiedenen  
Gängen, zu einem auch für Sie lukrativen Preis von  
Fr. 73.--

Bedenken Sie, dass Sie für das Menu Surprise mindestens  
3 Stunden reservieren müssen.

Unser Restaurant kann für eine geschlossene Gesellschaft reserviert  
werden ab einer Menukonsumation<sub>(ohne Getränke)</sub> von Fr. 50.- pro Person  
(Personenanzahl mindestens 30 Personen).

# Desserts

## Unsere grosse Liebe!

Ganz nach dem Motto: **Hausgemacht und speziell!**

Unsere Glaceauswahl wechselt jeden Monat und ist immer eine Sünde wert!

<b>Pedro's Dessertteller</b>	klein	3 verschiedene Desserts	10.50
	gross	4 verschiedene Desserts (davon einer warm)	13.--
Hausgemachte Vanille- und Quittenglace mit Pedro's Quittenlikör			9.--
Caramelköpfler mit frischen Früchten und Rahm			7.50
Orangenparfait mit Grand Marnier-Sauce und Rahm und Mousse au chocolat			10.50
Frisch geschnittener Fruchtsalat mit hausgemachter saisonaler Fruchtglace im Hüppentöpfchen			8.50
Kirschwasser-Parfait, garniert mit Saisonfrüchten, Warmer Apfelgratin			13.--
Panna cotta mit Saisonfrüchten			8.50
Panna cotta auf Fruchtsauce mit einer Kugel Monatsglace			9.50
Warmes Apfelcrêpe gefüllt mit Apfelstückli, dazu Zimtdoppelrahmglace			13.--

Warmer Früchtegratin je nach Saison, mit Vanilleglace		13.--
Lauwarmes Schoggiküchlein mit Vanilleglace und Caramelbirne aus dem eigenen Einmachglas		14.--
Hausgemachtes Mousse au chocolat auf Grand Marnier - Sauce und Orangenfilets		8.50
Zitronenparfait mit Beeren im Körbchen (je nach Saison)		11.--
Exotisches Frucht mousse auf seinem Coulis (z.B. Mango, Ananas oder Passionsfrucht) mit Pedro's bekannter Bananenglace		12.--
Sabayon mit Vanilleglace und einer Frucht aus dem eigenen Einmachglas		13.--
Reichhaltiges Dessertbuffet mit warmen, kalten und gefrorenen Süßspeisen (ab 30 Personen) (themenbezogen garniert, auf Ihren Anlass abgestimmt)	pro Pers.	18.--
<b>Falls Sie es wünschen, können wir das Dessert speziell zu Ihrem Anlass dekorieren, z.B. mit einer Geburtstagszahl aus Schokolade oder mit Name des Jubilars (Geburtstagskind, Firmling, Erstkommunikant etc.)</b>	pro Pers.	2.--

Diese Preisliste ersetzt alle Menuvorschläge, welche vor dem 1.1.2018 erstellt wurden.